

INDEX

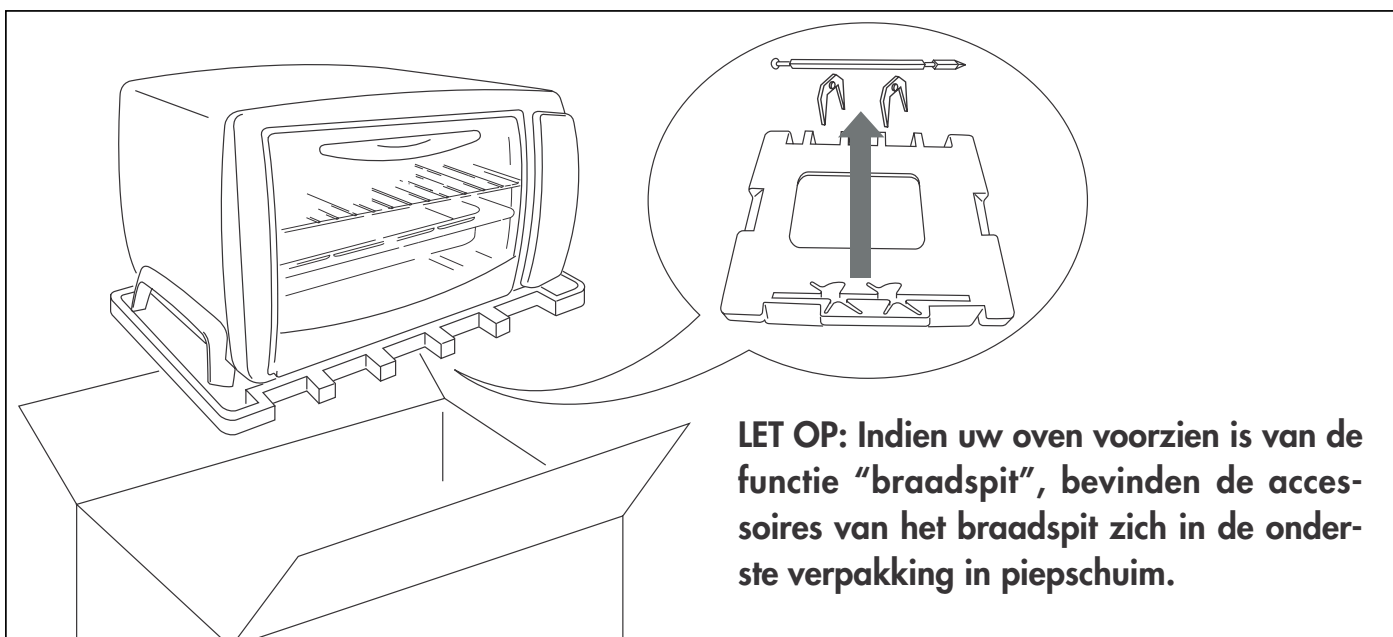
HOOFDSTUK 1 ALGEMEEN

1.1	Technische bijzonderheden	.54
1.2	Beschrijving van de oven en de accessoires	.55
1.3	Overzichtstabel	.56
1.4	Belangrijke richtlijnen	.58

HOOFDSTUK 2 GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1	Gebruik van de commando's	.59
2.2	Tips voor het gebruik	.60
2.3	Afstellen van de functies	.60
	• Ontdooien	.60
	• Het voedsel warm houden	.60
	• Gebruik heteluchtoven	.61
	• Gebruik bakoven	.62
	• Gebruik Grill En Gratinieren Voedsel	.63
	• Delicate bereidingen (indien aanwezig)	.64
	• Gebruik grill met braadspit (indien aanwezig)	.65

HOOFDSTUK 3 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD .66



1.1 - TECHNISCHE BIJZONDERHEDEN

Spanning van het apparaat	.zie plaatje met technische gegevens
Maximaal opgenomen vermogen	.zie plaatje met technische gegevens

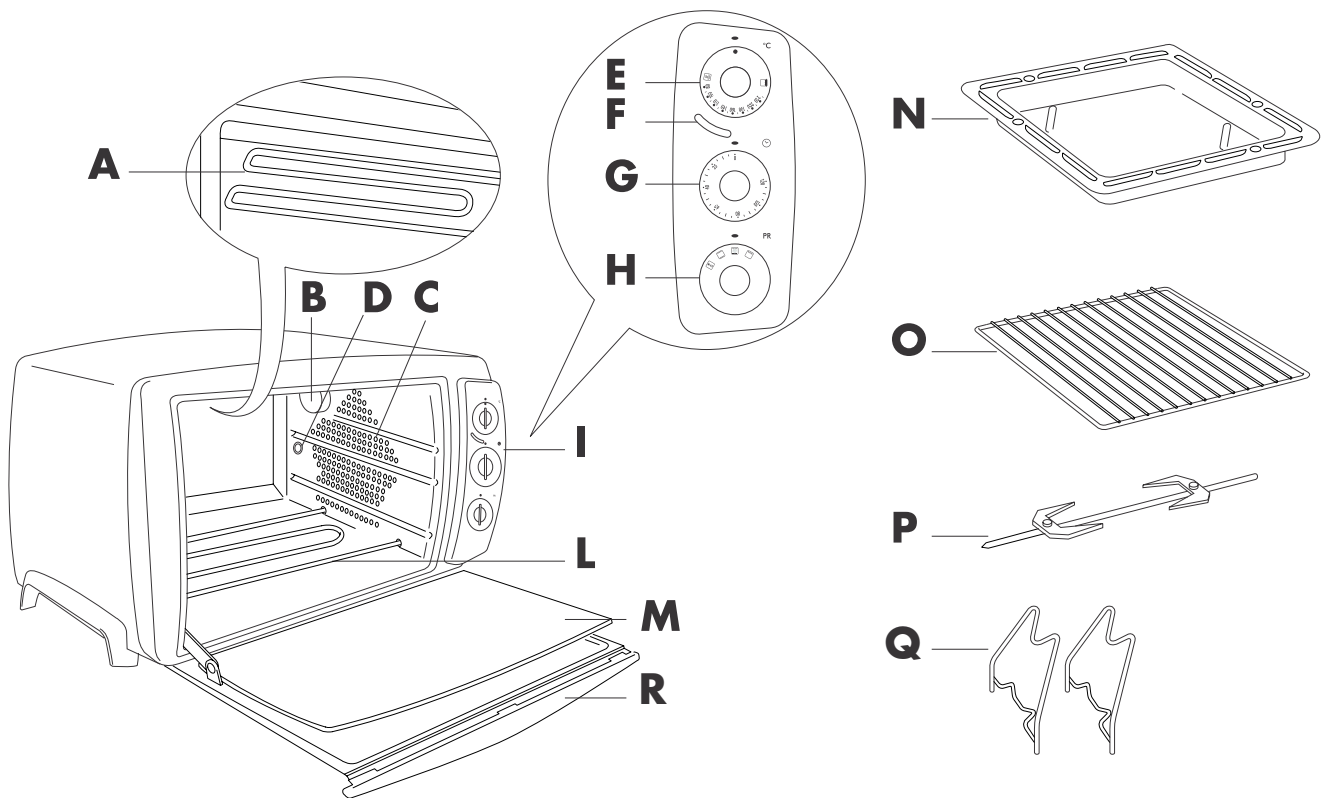
ENERGIEVERBRUIK (NORM CENELEC HD 376)

Om te verhitten tot 220° C	.0,16 KWh
Om gedurende een uur 200°C te behouden	.0,15 KWh
Totaal	.0,75 KWh

Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.

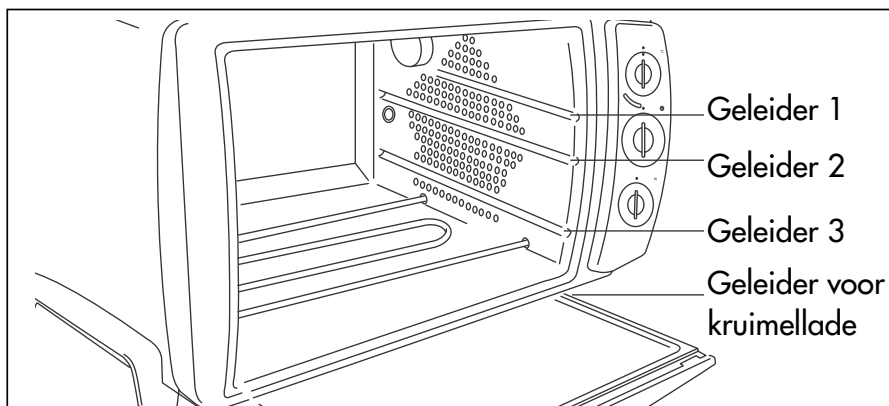
HOOFDSTUK 1 – ALGEMEEN

1.2 - BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN DE ACCESSOIRES



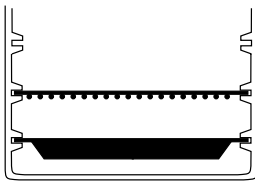
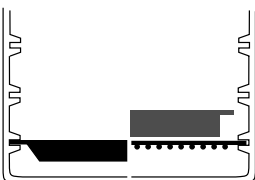
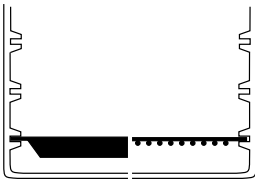
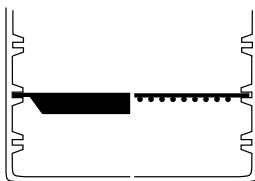
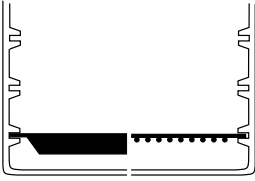
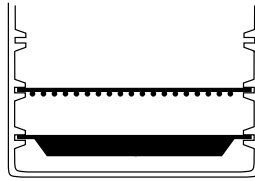
- A Bovenste rwarmingselement
- B Ovenverlichting (indien aanwezig)
- C Koelsysteem
- D Zittig braadspit
- E Thermostaatknop
- F Controlelampje thermostaat
- G AAN/Uit-knop en timer
- H Functiekeuzeknop

- I Bedieningspaneel
- L Onderste verwarmingselement
- M Glazen deur
- N Druippan
- O Grill
- P Braadspit (indien aanwezig)
- Q Dragere braadspit (indien aanwezig)
- R Uittrekbaar kruimellade

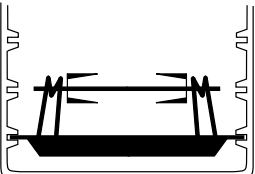


De oven beschikt over 3 geleiders om schotels en grills op verschillende hoogtes te plaatsen

1.3 - OVERZICHTSTABEL

PROGRAMMA	POSITIE FUNCTIEKEUZE- KNOP	POSITIE THERMOSTAAT- KNOP	POSITIE GRILL EN ACCESSOIRES	GELEIDERS	NOTA'S/AANBEVELINGEN
ONTDOOIEN					Leg de te ontdooien etenswaren rechtstreeks op de grill. De druijpan dient om eventuele druppels vet of water op te vangen.
DELICATE BEREIDING (INDIEN AANWEZIG)		80°- 230°			Schuif de druijpan rechtstreeks op de onderste geleider of plaats een willekeurige schotel op de grill (ook hier op de onderste geleider)
HET VOEDSEL WARM HOUDEN					Als het voedsel langer dan 20-30 minuten moet worden warm gehouden, wordt aanbevolen de schotel af te dekken met folie, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.
GEBRUIK HET- ELUCHTOVEN (EEN NIVEAU)		80°-230° (zie tabel p. 61)	 of 	 	Ideaal voor de bereiding van vlees, gevogelte, aardappelen in de oven, brood en rijzende taarten. Schuif de druijpan in zijn geleiders, of gebruik de lasagnepan die u op de grill zet.
GEBRUIK HETELUCHTOVEN (TWEË NIVEAUS)					Voor de gelijktijdige bereiding op twee niveaus, positioneert u de accessoires zoals geïllustreerd in de figuur hier-naast. Ideaal om de etenswaren tijdens de bereiding om te draaien/roeren.

Hoofdstuk 1 – Algemeen

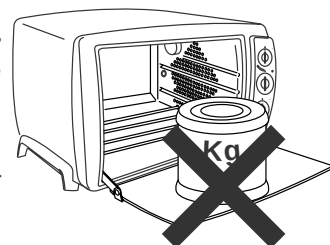
PROGRAMMA	POSITIE FUNCTIEKEUZE- KNOP	POSITIE THERMOSTAAT- KNOP	POSITIE GRILL EN ACCESSOIRES	GELEIDERS	NOTA'S/AANBEVELINGEN
GEBRUIK BAKOVEN		80°-230° (zie tabel p. 62)	 of 	1 2 3 1 2 3	Ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gegratineerde pasta, vis en gevulde groentes (pepers, courgettes, enz.). Schuif de druippan in zijn geleiders, of gebruik de lasagnepan die u op de grill zet.
GEBRUIK GRILL EN GRATINEREN VOEDSEL				1 2 3	Ideaal voor elk type traditioneel gegrild voedsel zoals hamburgers, worstjes, vleesspiezen, geroosterd brood, enz. De druippan dient om eventuele vetdruppels op te vangen.
				1 2 3	Ideaal voor gerechten die alleen moeten worden gegratineerd (vb. St.-jakobsschelpen, enz.) In dit geval plaatst u de schotel (met het voedsel erin) tegen de bovenste grill.
GEBRUIK GRILL EN BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)				1 2 3	Ideaal voor de bereiding van kip, gevogelte in het algemeen, varkensgebraad, enz. Het is aanbevolen een glaasje water in de druippan te gieten om de reiniging te vergemakkelijken en de vrijgave van rook te voorkomen te wijten aan brandend vet.

1.4 - BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- **Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken.**
- Deze oven werd ontworpen door de bereiding van voedsel. Het dient bijgevolg niet voor andere doelstellingen te worden gebruikt, te worden gewijzigd of veranderd.
- Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Was alle accessoires zorgvuldig af vóór ze te gebruiken.
- **Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleer of:**
 - De netspanning overeenkomt met de spanningswaarde aangeduid op het identificatieplaatje
 - Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding
- **De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht werd genomen**
- Vóór u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient alle verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
- Vóór het eerste gebruik, het apparaat gedurende minstens 15 minuten leeg laten werken met de thermostaat in de maximale stand, om het "nieuwe" geurtje en eventuele rook, veroorzaakt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die vóór het transport werden aangebracht op de weerstanden, te verwijderen. Het vertrek verluchten tijdens deze handeling.

LET OP: Het apparaat uit de verpakking halen en controleren of de deur intact is. Aangezien de deur in glas is en dus kan breken, wordt aangeraden over te gaan tot de vervanging, in aanwezigheid van zichtbare splijting en wanneer het glas zichtbaar gespleten of gekrast is. Tijdens de werking, het gebruik, het onderhoud of de verplaatsing van het apparaat, wordt de deur overigens beschermd tegen hevige stoten en wordt vermeden dat het warme glasoppervlak in contact komt met koude vloeistoffen.

- **Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de deur en de buitenwanden van de oven heet worden. Bedien het apparaat dus uitsluitend met behulp van de plastic knoppen en handvaten. Raak de metalen onderdelen of het glas van de oven niet aan. Gebruik zo nodig ovenwanten.**
- **Dit elektrisch apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.**
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - Het elektriciteitsnoer beschadigd is
 - Het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt
- In dergelijke gevallen en om risico's te vermijden, wordt het apparaat naar het dichtstbijzijnde Servicecentrum gebracht.
- Laat het elektriciteitsnoer niet van het werkvlak hangen of in contact komen met de warme onderdelen van de oven. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Indien u gebruik wilt maken van een verlengsnoer, controleer of deze in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en een geleidingskabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan het elektriciteitsnoer waarmee het apparaat geleverd werd.
- Om elektrische schokken te voorkomen, wordt het elektriciteitsnoer, de stekker of het hele apparaat nooit ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Zet nooit brandbare producten vlakbij de oven of onder het meubel waarop de oven staat.
- Brood is een voedingswaar dat vlam kan vatten. Controleer de oven altijd tijdens het roosteren of grillen. Laat het apparaat nooit werken onder een hangkast of een legplank, of in de buurt van brandbaar materiaal zoals gordijnen, overgordijnen, enz.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op (keukengerei, roosters, andere voorwerpen).
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Belemmer deze niet.
- **Mocht het gebeuren dat voedsel of andere onderdelen van de oven vlam vatten, probeer dan in geen geval de vlammen te doven met water. Houd de ovendeur dicht, trek de stekker uit het stopcontact en smoor de vlammen met een vochtige doek.**
- Deze oven werd niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Wanneer de deur open is, het volgende in acht nemen:
 - oefen geen druk uit op de deur door er te zware voorwerpen op te zetten of door het handvat naar beneden te trekken.
 - zet op de open deur nooit zware of hete schalen die u zopas uit de oven gehaald hebt.
- Gezien de diversiteit van de geldende normen en indien dit apparaat gebruikt wordt in een ander land dan het land waar het aangekocht werd, dan wordt het ter controle naar een Servicecentrum gebracht.
- Voor de persoonlijke veiligheid, het apparaat nooit alleen demonteren; wend u altijd tot een erkend Servicecentrum.
- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke doeleinden. De Fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van een professioneel, ongepast of verkeerd gebruik waarbij de gebruiksaanwijzingen niet in acht werden genomen. Dit doet ook de garantie vervallen.
- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, of in ieder geval door een persoon met gelijkaardige bekwaamheid, teneinde elk risico te vermijden.



Bewaar deze gebruiksaanwijzingen

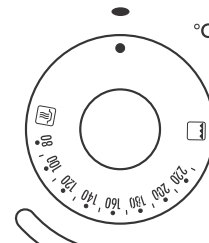
HOOFDSTUK 2 – GEBRUIK VAN DE OVEN EN TABEL MET BEREIDINGEN

2.1 - GEBRUIK VAN DE COMMANDO'S

• THERMOSTAATKNOP (E)

Selecteer de gewenste temperatuur, als volgt:

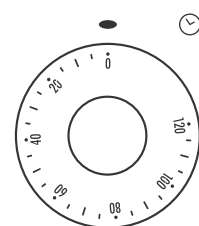
- **Om te ontdooien:** Thermostaatknop op de stand "•".
- **Om het voedsel warm te houden:** Thermostaatknop op stand .
- **Bij bereidingen met heteluchtoven of bakoven:** Thermostaatknop van 80° C tot 230°C.
- **Voor gegrilde gerechten en bereidingen met het braadspit (indien aanwezig):** Thermostaatknop op de stand .



• AAN/UIT-KNOP EN TIMER (G)

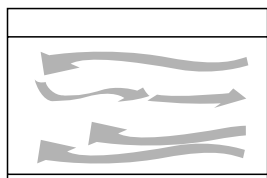
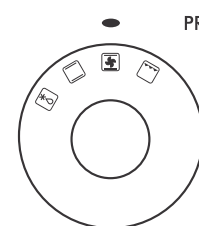
- **Om de oven aan te zetten en de bereidingstijd te programmeren:** De knop met de klok mee draaien tot aan de gewenste tijdsduur (max. 120 minuten). Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven zichzelf automatisch uit.
- **Om de oven uit te zetten:** Zet de knop opnieuw op de stand "0".

Voor bereidingstijden van minder dan 10 minuten, draai de knop tot het einde door en stel hem in op de gewenste tijd.



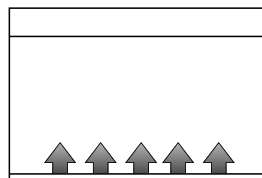
• FUNCTIEKEUZEKNOP (H)

Met deze knop kunt u de verschillende functies voor de bereiding selecteren, of:



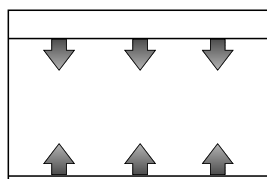
ONTDOOIEN

(alleen de ventilatie is in werking)



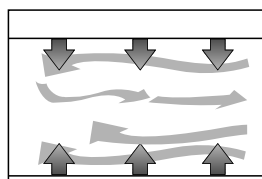
DELICATE BEREIDINGEN (INDIEN AANWEZIG)

(alleen onderste verwarmingselement in werking)



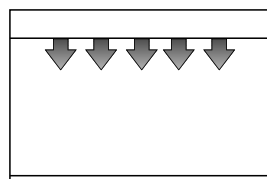
BEREIDING MET BAKOVEN

(alleen bovenste en onderste verwarmingselementen in werking)



GEBRUIKHETELUCHTOVEN, WARMHOUDEN VOEDSEL

(bovenste en onderste verwarmingselementen en ventilatie in werking)



GEBRUIK GRILL

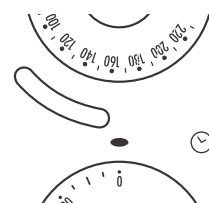


EN BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)

(alleen bovenste verwarmingselement in werking op max. vermogen)

• CONTROLELAMPJE THERMOSTAAT (F)

Als het controlelampje brandt betekent dit dat de oven aan het opwarmen is; als het lampje uitgaat betekent dit dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. **Bij de functie ONTDOOIEN, is het controlelampje altijd uit.**



2.2 - TIPS VOOR HET GEBRUIK

- Bij gebruik van de bakoven, heteluchtoven en grill, is het raadzaam de oven altijd voor te verwarmen of de gekozen temperatuur, teneinde de beste bakresultaten te bereiken
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van de producten en eenieders persoonlijke smaak. De in de tabel aangegeven tijden vormen slechts een indicatie en variatie is mogelijk. Zij houden geen rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- Voor de bereiding van diepgevroren voedsel, de op de verpakking aanbevolen tijden raadplegen.

2.3 - AFSTELLEN VAN DE FUNCTIES

• **ONTDOOIEN**

Schuif de grill in de geleider 2 en de druippan in de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op p. 56.

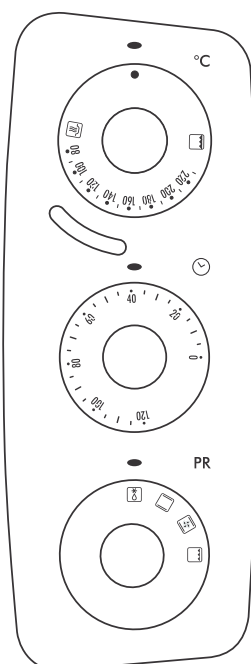
Het te ontdooien voedsel wordt rechtstreeks op de grill gelegd.

Indien dit niet mogelijk is (in het bijzonder gehakt, dat eens ontdooit door de spleten van de grill kan vallen), legt u het voedsel op een eetbord dat u op de grill zet (in dit geval is het niet nodig de druippan te gebruiken).

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand . Positioneer de thermostaatknop (E) op de stand "●".

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ondooitijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.

N.B.: met deze functie, worden de ondooitijden beduidend verkort.

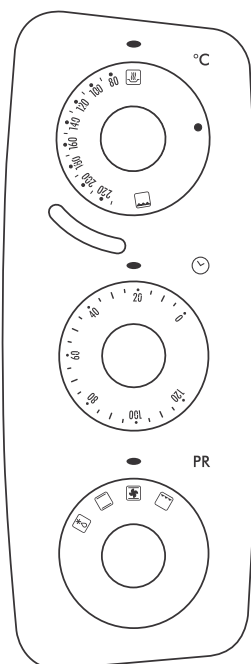


• **VOEDSEL WARM HOUDEN**

Schuif de druippan of de grill met een pan (u kunt de lasagnepan gebruiken indien bijgeleverd) in de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 56. Deze functie dient om het voedsel warm te houden tot u het opdient. Het is aangeraden het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet teveel uitdroogt (dekt het voedsel af met wat folie of bakpapier).

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand . Positioneer de thermostaatknop (E) op .

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ingestelde tijd wordt weergegeven met een geluidssignaal; indien u het warmhouden van het voedsel wenst te onderbreken vóór het aflopen van de ingestelde tijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".



Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• **GEBRUIK HETELUCHTOVEN**

Deze functie is ideaal om heerlijke gezouten taarten, hoofdgerechten op basis van vlees (behalve klein gevogelte), gebakken aardappelen en taarten in het algemeen. Ook geschikt voor de gelijktijdige bereiding op twee niveaus van (verschillend) voedsel.

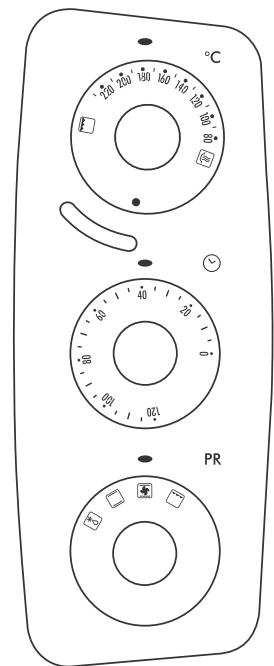
Werkwijze:

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand .

Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop (E).

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (het controlelampje gaat uit), en voer de schotel met voedsel op de eerder ingeschoven grill of, als u het voedsel in de druippan hebt gedaan, rechtstreeks in de geleider (in dit geval, raadpleeg aandachtig onderstaande tabel). Na de bereidingstijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.



RECEPTEN	HOEVEELHEID	THERMOSTAAT-KNOP	BEREID-INGSTIJD	POSITIE GRILL/DRUIPPAN	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
GEZOUTEN TAART	600 g	180°C	25 min.	2	Gebruik een ronde taartvorm op de grill (O), of rechtstreeks in de druippan (N)
STUKKEN KIP	1000 g	200°C	45 min.	3	Rechtstreeks in de druippan (N)
HELE KIP	1500 g	200°C	75 min.	3	Gaatjes in maken met een vork om het vet te laten uitdruppen
VARKENSGEBRAAD	1500 g	200°C	75 min.	3	Wat vet rondom laten om uitdroging te voorkomen
GEHAKTBAL	700 g	180°C	40 min.	3	Rechtstreeks in de druippan (N)
GEBAKKEN AARDAPPELEN	1000 g	200°C	50 min.	2	Worden 2 of 3 maal omgedraaid tijdens de bereiding
CAKE	700 g	180°C	25 min.	3	Gebruik een bakvorm met scharnier
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Gebruik een rechthoekige bakvorm
KOEKJES	400 g	180°C	20 min.	2	Leg ze rechtstreeks in de druippan (N)
ZANDTAART	800 g	180°C	25 min.	2	Gebruik een ronde taartvorm op de grill (O), of rechtstreeks in de druippan (N)
RINGCAKE	700 g	180°C	30 min.	3	Gebruik een bakvorm met scharnier

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

Hoofdstuk 2 – Gebruik van de oven en tabel met bereidingen

• GEBRUIK BAKOVEN



Deze functie is ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gegratineerde gerechten, klein gevogelte, alle soorten vis, gevulde of te gratineren groenten en sommige desserts.

Werkwijze:

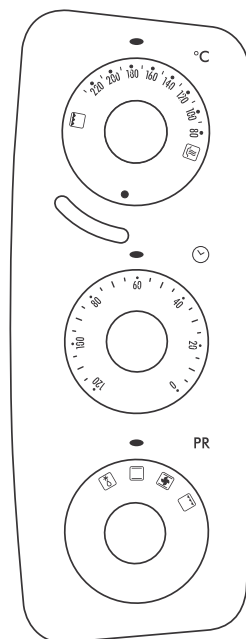


Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand.

Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop (E).

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Wacht tot de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt (het controlelampje gaat uit), en voer de schotel met voedsel op de eerder ingeschoven grill of, als u het voedsel in de druippan hebt gedaan, rechtstreeks in de geleider (in dit geval, raadpleeg aandachtig onderstaande tabel). Na de bereidingstijd geeft het apparaat een geluidssignaal weer.



RECEPTEN	HOEVEELHEID	THERMOSTAAT-KNOP	BEREID-INGSTIJD	POSITIE GRILL/DRUIPPAN	NOTA'S EN AANBEVELINGEN
VERSE PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Gebruik de druippan (N)
DIEPGEVROREN PIZZA	250 g	220°C	8 min.	2	Rechtstreeks op de grill (O) of in de druippan (N)
DIEPGEVROREN PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	Rechtstreeks op de grill (O) of in de druippan (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	In de lasagneschotel (indien aanwezig) of in een pan rechtstreeks op de grill (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	In de lasagneschotel (indien aanwezig) of in een pan rechtstreeks op de grill (O)
GOUDBRASEM IN DE OVEN	1000 g	190°C	40 min.	3	Ook rechtstreeks in de druippan (N)
FOREL IN FOLIE	800 g	190°C	40 min.	3	In de druippan (N) gewikkeld in aluminiumfolie.
AUBERGINES MET PARMEZAANSE KAAS	1700 g	200°C	30 min.	3	Zet de schotel op de grill (O)
COURGETTES ME TONIJN	1000 g		40 min.	3	Gebruik de druippan (N): doe er olie, tomaten en water in
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	1500 g	200°C	40 min.	3	Zet de schotel op de grill (O)
APPELTAART	1000 g	180°C	90 min.	3	Zet de taartschotel op de grill (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Zet de vormpjes in de druippan.

Voeg aan de bereidingstijd circa 5 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

• GEBRUIK GRILL EN GRATINEREN VAN HET VOEDSEL



Deze functie is ideaal voor de grillen van hamburgers, koteletten, worstjes, worst, enz. Deze functie is ook geschikt voor het goudbakken van het voedsel: Romeinse noedels, gegratineerde gerechten, enz.

Werkwijze:

Het te grillen voedsel direct op de grill leggen en de druippan (N) op de centrale geleider (2) schuiven, zoals geïllustreerd op figuur 1. De deur op een kier zetten, zoals geïllustreerd op figuur 2.

Het is aangeraden een glas water in de druippan (N) te gieten om het onderhoud te vergemakkelijken en de vrijgave van rook te voorkomen te wijten aan brandend vet.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand

Draai de thermostaatknop (E) op de gewenste stand

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Hoe voedsel omdraaien ongeveer halverwege de ingestelde tijd.

Belangrijk: om uitstekende resultaten te bekomen, plaats het voedsel op de grill (O), en laat circa 2 cm ruimte in de zone tegen de ovendeur (zie figuur 1).

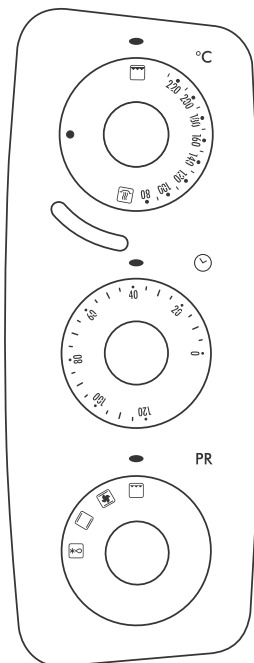


fig. 1

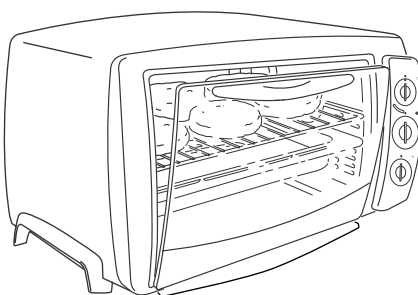


fig. 2

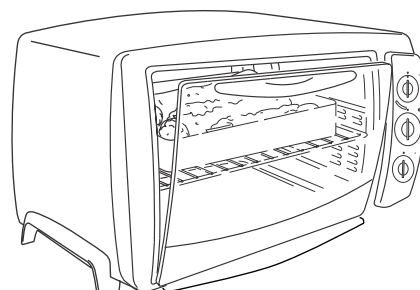
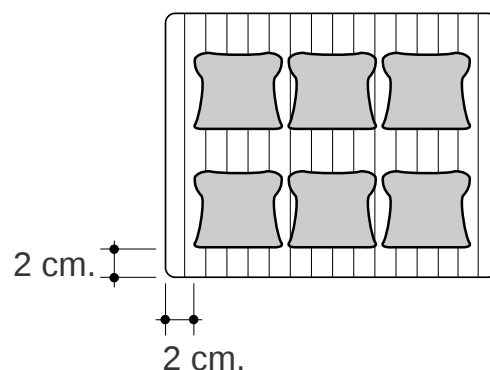


fig. 3

Bij reeds bereid voedsel dat alleen moet worden gegratineerd, zet u de schotel rechtstreeks op de grill in de centrale geleider (2); de deur wordt op een kier gelaten, zoals geïllustreerd in fig. 3. Na de bereidingstijd geeft de oven een geluidssignaal weer; indien het gerecht klaar is vóór de afloop van de ingestelde tijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".

Voor een correct roosteren van brood, legt u de sneden brood zoals geïllustreerd in de figuur hiernaast. Houd 2 cm vrij aan de randen van de grill.



ALLEEN VOOR GEROOSTERD BROOD: de oven 2-3 minuten voorverwarmen met de deur op een kier (zoals geïllustreerd in de figuur 4).

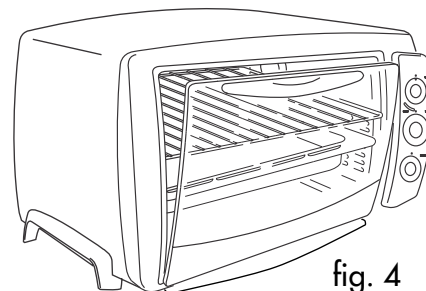


fig. 4

In onderstaande tabel geven we een aantal nuttige tips om uitstekend geroosterd voedsel te bekommen.

RECEPTEN	HOEVEELHEID	THERMOSTAAT-KNOP	BEREIDINGSTIJD	POSITIE GRILL/DRIIPPAN
VARKENSKOTELETEN (4)	600 g		20 min.	Na circa 12 minuten omdraaien
WORST (12)	1200 g		25 min.	Gaatjes in maken met een vork om het vet te doen uitdruppen. Omdraaien na circa 15 minuten
HAMBURGERS (6)	700 g		20 min.	Omdraaien na circa 12 minuten
WORSTJES (6)	500 g		10 min.	Omdraaien na circa 3-4 minuten
VLEESSPIEZEN (4)	650 g		25 min.	Omdraaien na circa 15 minuten
GEROOSTERD BROOD	6 sneden		3,5 min.	Omdraaien halverwege ingestelde tijd
ROMEINSE NOEDEL	1500 g		15 min.	De schotel op de grill in de centrale geleider (2) zetten

• **DELICATE BEREIDINGEN (INDIEN AANWEZIG)**

Schuif de druippan of de grill met een pan op de geleider 3, zoals geïllustreerd in de figuur op pagina 48. Aangewezen voor gebakjes en taarten met glazuur. Ook voor de voltooiing van bereidingen of voor bereidingen die vooral warmte van onderaan vereisen, worden uitstekende resultaten bekomen. Het is aangewezen de bakplaat op de onderste geleider (3) te schuiven.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de stand

Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop (E).

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd. Het einde van de ingestelde tijd wordt weergegeven met een geluidssignaal; indien u het warmhouden van het voedsel wenst te onderbreken vóór het aflopen van de ingestelde tijd, draait u de tAAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".

• **GEBRUIK GRILL EN BRAADSPIT (INDIEN AANWEZIG)**

Deze functie is ideaal voor de bereiding aan het spit van kip, gevogelte in het algemeen, varkens- en kalfsgebraad.

Werkwijze:

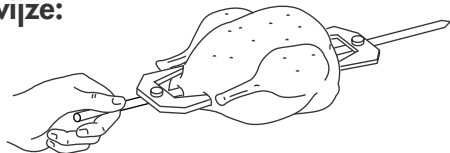


fig. 5

Steek het voedsel op het braadspit (P) en zet het vast met de voorziene vorken (bind vlees goed bijeen met een touwtje voor een uitstekend braadresultaat).

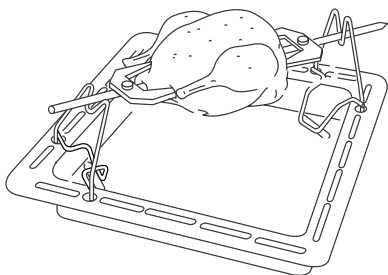


fig. 7

Plaats het braadspit op de steunen.

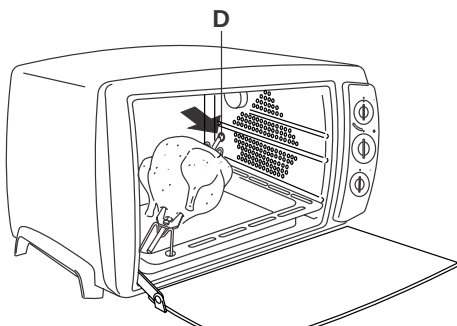


fig. 9

Eens de druippan ingevoerd, het braadspit in zijn zitting (D) duwen en de steunen (Q) naar rechts laten hellen.

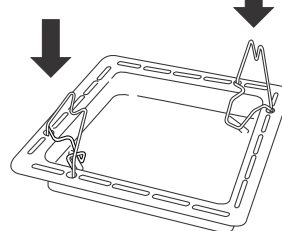


fig. 6

Steek de steunen van het braadspit (Q) in de gaten van de druippan

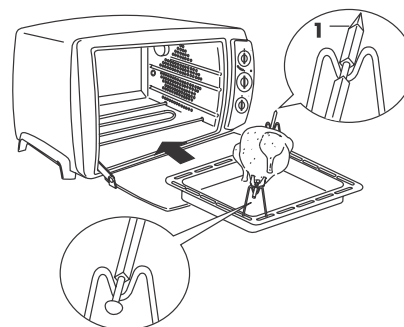


fig. 8

Schuif de druippan met het te bereiden voedsel op de onderste geleider (3) en laat de steunen van het braadspit (Q) naar links hellen. **Zorg ervoor dat de punt van het braadspit 1 naar voor gericht is.**

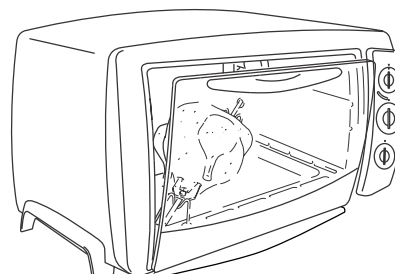


fig. 10

Laat de deur op een kier staan, zoals geïllustreerd in de figuur.

Voor deze functie hoeft u de oven niet voor te verwarmen.

Draai de functiekeuzeknop (H) op de gewenste stand .

Draai de thermostaatknop (E) op de gewenste stand .

Draai de AAN/UIT- en timerknop (G) op de gewenste tijd.

Als de bereidingstijd meer dan 2 uur bedraagt, stelt u de timer opnieuw in.

Na afloop van de bereidingstijd, draait u de AAN/UIT- en timerknop (G) met de hand op de stand "0".

HOOFDSTUK 3 – SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Geregeld schoonmaken gaat het ontstaan van rook en onaangename luchtjes tijdens de werking tegen.

Vóór het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken.

Het apparaat nooit in water onderdompelen of wassen onder een waterstraal.

De grill, de druippan en de kruimellade kunnen als gewone vaat afgewassen worden, zowel met de hand als in de vaatwasmachine.

Voor het reinigen van de buitenkant altijd een vochtig sponsje gebruiken (zie fig. 11). Vermijd het gebruik van schurende producten die de oppervlakteafwerking (email of lak) kunnen beschadigen. Let goed op dat er geen water of vloeibare zeep binnendringt in de spleten aan de rechterkant van de oven.

Gebruik geen bijtende producten om de binnenkant van de oven schoon te maken, en kras de wanden niet af met puntige of scherpe voorwerpen. Gebruik uitsluitend niet schurende vloeibare schoonmaakmiddelen.

Steek geen vorken, messen of puntige voorwerpen in de openingen aan de rechterkant en achterkant van de oven.

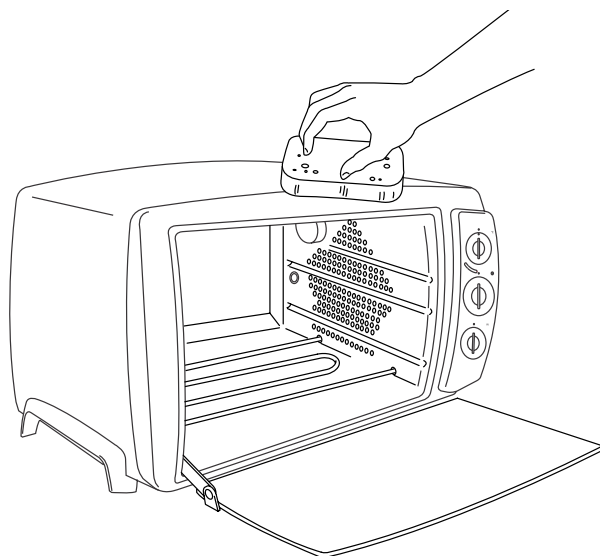


fig. 11

OVENVERLICHTING

Wanneer de oven in werking is, is de ovenverlichting (B) altijd aan. Om het lampje te vervangen, als volgt te werk gaan:

de stekker uit het stopcontact trekken

het beschermglasje (X) in tegenwijzerzin losdraaien en de lamp (Y) vervangen door een lamp van hetzelfde type (zie fig. 12). Vervolgens het beschermglasje weer vastdraaien (X). Gebruik alleen lampen voor oven (T300°C)

N.B. Ook als het lampje niet werkt, kan de oven worden gebruikt.

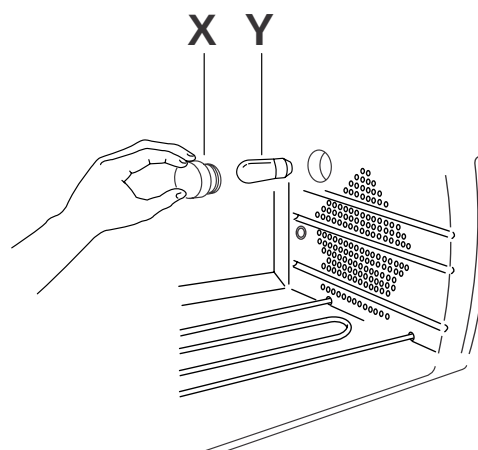


fig. 12

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

